Rheinisches Spießglanzerz.

In der Eifel bei Ahrweiler habe ich mit einer Gesellschaft ein großes Lager von Spießglanzerz entdeckt, und schon ein paar hundert Centner derbes Erz gewonnen, welches wir demnächst in Handel zu bringen hoffen. Gesintert ist es dem Ungarischen gleich. Es bricht in Grauwack mit etwas Schwefelkies, und kömmt strahlig und blättrig vor.

Krappstoff.

Ich habe mehrere Versuche über den Krappstoff angestellt, um damit schöne Farben hervorzubringen. Außer dem Zinnsalze war ich mit keinem andern Metallsalze glücklich. Alkalien erhöhen die Farbe des Krappstoffs, weil sie ihn lösen, und Säuren entfärben ihn, weil sie denselben ausscheiden. Er verhält sich ganz wie eine Pflanzensäure. Nächstens theile ich Ihnen Mehreres darüber mit.

Pharmaceutische Notizen,

vom

Apotheker Voget in Heinsberg bei Aachen.

1) Benutzung der Hülsen von Astragalus baeticus auf Pottasche.

Beim Anbau von Astragalus baeticus im Großen zum Kaffeesurrogat verdient die Benutzung der Hülsen beachtet zu werden. Ein Pfund derselben lieferte nach dem Einäschern 600 Gran Asche, die nach gehörigem Auslaugen 100 Gran fast reiner Pottasche gaben.

2) Ueber die verschiedene Ausbeute des Oels in den Gewürznelken.

Auffallend ist der Unterschied in der Menge des Oels, den die Gewürznelken liefern. Fast kein Apotheker stimmt in seinen Angaben bei diesen Gegenstand überein, ob die Ursache in der mehr oder wenigern Reife, Standort, Alter und dergl. der Nelken, oder in der Art der Bereitung des Oels liege, dürfte noch näher ausgemittelt werden. —

Daß die Gewürznelken oft verschieden sind, deutet die bald dunkelschwarzbraune, bald hellgelbe Farbe derselben schon unbezweifelt an; nur indem ein Gegenstand vielseitig beleuchtet, und die Ansichten und Erfahrungen darüber bekannt gemacht werden, kann eine richtige Kenntniß der Sache erlangt werden, dieserhalb theile ich hier meine eigenen Beobachtungen mit.

1.

4 Pfunde Gewürznelken von schwarzbrauner Farbe und sehr trockner Beschaffenheit lieferten nach einer 5mal wiederholten Destillation, unter Zusatz von 36 Pfund Wasser und 8 Unzen Alkohol, 9 Unzen und 2 Drachmen weingelben Oels.

2.

4 Pfund Gewürznelken von dunkelgelber Farbe und sehr frischer fettiger Beschaffenheit lieferten mit dergleichen Menge Wasser, jedoch ohne Alkoholzusatz nach einer 14mal wiederholten Destillation, nur 8 Unzen eines hellgelben Oels.

Der Nelkenrückstand von (2) besaß nur noch einen höchst schwachen Geruch, und wog nach dem vollkommenen Austrocknen 24 Unzen.

Die-

Dieser Rückstand wurde einer Kalcination unterworfen, und lieferte nach dem Einäschern 38 Drachmen an Kohle, aus welcher nach vollkommenen Auslaugen mit destillirtem Wasser 100 Gran Salzverbindungen erhalten wurden, welche sich nach Anwendung einiger Reagentien vorzüglich als schwefel- und salzsaure Salze zu erkennen gaben.

Es wäre wünschenswerth und interessant, daß alle Apotheker, welche das Ol. Caryoph. selbst bereiten, ihre darüber gemachten Erfahrungen im Archiv mittheilten, nur dadurch könnte ein sicheres Resultat über den wahren Oelgehalt der Gewürznelken am besten erreicht werden.

3) Ueber die Gewinnung des Essigäthers bei Bereitung des Acetum destillatum.

Bei der Destillation von 720 Unzen Weinessig, welcher bei genauer Prüfung keine Spur von Schwefelsäure verrieth und einen Säuregehalt hatte, daß zwei Unzen desselben eine Drachma kohlenstoffsäuerliches Kali vollkommen sättigten, zeigten die zuerst übergehenden zwölf Unzen Flüssigkeit, einen bedeutenden geistigen Geruch; ich wurde dadurch bewogen, den Versuch zu machen, ob sich kein Aether abscheiden ließ, der Erfolg entsprach meiner Erwartung. Jenes zwölf Unzen betragende Fluidum wurde demnach über zwei Drachmen kohlensauren Kalk (Kreide) rektificirt, das erhaltene drei Unzen betragende Destillat besaß zwar einen kräftigen Aethergeruch, enthielt aber noch zu viel wäßrigte Theile, so daß es noch einmal über 4 Drachmen frisch geglühten Holzkohlenpulver bei gelinden Lampenfeuer mußte übergezogen werden.

Das Resultat war jetzt zehn Drachmen eines ganz vor-

vorzüglichen flüchtigen Essigäthers und vier Drachmen höchst angenehm riechender Essigätherweingeist. Obgleich diese Beobachtung nicht neu und, schon 1782 durch Voigt, später von Lowitz bekannt gemacht wurde (vergl. Taschenbuch für Scheidekünstler u. Apotheker Jahrg. 1782. pag. 2), so schien mir doch die Bildung des Essigäthers auf diesem Wege, ohne Mitwirkung der Schwefelsäure, einer wiederholten öffentlichen Mittheilung nicht unwerth zu seyn. —

Schließlich muß ich noch bemerken, daß der angewandte Weinessig bereits mehrere Jahre alt, mithin kein unzersetzter Weingeist mehr zugegen war, der die Aetherbildung hätte begünstigen können.

4) Ueber das Blauwerden des Ol. Absynthii aeth. durch Salpetersäure.

Bei Bereitung des Ol. Absynthii aeth. machte ich die zufällige Bemerkung, daß bei Vermischung von 3 bis 4 Theilen dieses Oels, mit einem Theil Salpetersäure von 1,250 spec. Gew., eine äußerst schöne dunkelblaue Farbe entsteht, die jedoch nach einigen Stunden sich nach und nach verliert, und in Schwarzbraun umgeändert wird. Der Farbenwechsel tritt erst nach einigen Minuten ein, indem das Oel von der anfangs grünen in die blaue Farbe übergeht.

Aehnliche mit mehreren andern ätherischen Oelen angestellte Versuche ergaben kein ähnliches Resultat, und scheint die durch Salpetersäure entstehende blaue Farbe nur dem Wermuthöl eigen zu seyn.

Praktische Anwendung von diesem Versuche ließ sich bei der Prüfung des Ol. Absynthii auf die Beimischung fremder Oele, als des Ol. Therebinth. etc. machen, in

welchem Fall die entstehende Farbe mehr oder wenig dunkel- oder hellblau erscheint.

5) Freiwillige Ausscheidung einer zuckerartigen Substanz im Mel virgineum.

Auf der Oberfläche eines im Keller stehenden Topfes mit einjährigen Mel virgineum fand ich kürzlich eine zuckerartige, schaumigte, weißgelblichte Masse von der Dicke eines Zolles, die sich wahrscheinlich durch einen gewissen Grad von Gährung, veranlaßt durch die anhaltend große Wärme dieses Sommers, mußte gebildet haben.

Es schien mir nicht unwahrscheinlich, daß es Mannastoff seyn könne, indem auch Guibourt (vergl. deutsches Jahrb. der Pharmaz. 11 Bd. 1 Abth. p. 192) denselben in gegohrnen Honig fand, allein ich überzeugte mich bald, daß es ein eigenthümlicher Honigzucker von geringerer Süßigkeit wie der Rohrzucker, und kein Mannastoff sey.

Vielleicht sind meine kleinen Versuche für die resp. Leser des Archivs von einigem Interesse, weshalb ich mir die Freiheit nehme, selbige hier in der Kürze mitzutheilen.

a) Es wurden zwei Drachmen des breiartigen, etwas körnigten, auf der Zunge leicht zerfließenden Honigzuckers mit vier Drachmen kalten Alkohol von 0,82 Proc. zusammengeschüttelt und nach zwei Stunden filtrirt, das auf dem Filtro bleibende Pulver wurde noch einigemale mit kalten Alkohol ausgesüßt, und stellte so ein weißgelbliches körnigtes 60 Gran wiegendes Pulver dar.

b) Das erhaltne Pulver wurde aufs neue in vier Drachmen siedenden Alkohol gelöst, heiß filtrirt und hierauf in gelinder Wärme verdunstet.

Die

Die trockne, etwas körnigte Masse war jetzt blendend weiß, leicht in kaltem Wasser und siedenden Alkohol löslich, von mild süßem Geschmack; eine regelmäßige Krystallform ließ sich nicht erkennen, hin und wieder hatten sich nach dem Verdunsten kleine Häufchen von der Größe eines Nadelknopfs in der übrigens zusammenhängenden Kruste gebildet.

Vergleichende Versuche mit wirklichem Mannastoff ergaben, daß selbiger specifisch leichter, lockrer, zarter, im Geschmack von geringerer Süßigkeit als der Honigzucker sey. —

Zur näheren Vergleichung wurde ferner noch

1) ein Gran Mannastoff 5 Minuten im Platintiegel geglüht, nach dem Verbrennen blieb $\frac{1}{4}$ Gran schwarze, nicht glänzende, weiche, zarte, zwischen den Zähnen nicht knisternde Kohle zurück;
2) eine gleiche Menge Honigzucker eben so lange geglüht ließ $\frac{1}{4}$ Gran einer harten, schwarzen, glänzenden, zwischen den Zähnen knisternden, in Wasser nicht löslichen Kohle zurück;
3) eine gleiche Menge und Behandlung des Rohrzuckers (Sacchr. alb.) verhielt sich in allen wie (2);
4) Milchzucker ganz wie (2) und (3), nur war das Gewicht der Kohle abweichend und betrug $\frac{3}{8}$ Gran.

Es scheint demnach aus diesen wenigen Versuchen hervorzugehen, daß der Honigzucker von dem Mannastoff ganz verschieden, und seine Stelle ihm zwischen dem Milch- und Rohrzucker anzuweisen sey. Es würde gewiß für die Wissenschaft von Nutzen seyn, wenn Jemand eine Zusammenstellung aller Zucker liefernden Pflanzenkörper, gegen einander

der

der vergleichend, ausarbeitete, mich würde es freuen, durch dies Wenige einen kleinen Beitrag dazu geliefert zu haben.

Chemische Untersuchung der Sternchen in Opodeldock,

von

Fr. Schwabe,
Candidat der Pharmacie, derzeit in Cassel.

36 Unzen Alkohol von 82 p. C. und 3 Unzen Talgseife wurden in eine Flasche gethan, dieselbe in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt und so durch öfteres Umschütteln die Auflösung der Seife befördert. Nachdem die Auflösung erfolgt war, wurde die Flasche aus dem siedenden Wasser genommen, und nun unterbrochen bis fast zum Erstarren der Masse stark geschüttelt; kurz vor dem Erstarren der Masse schieden sich während dem Schütteln die Sternchen in bedeutender Menge regelmäßig aus, und die Flüssigkeit wurde gleichzeitig ganz hell und klar. So wie dieses Erscheinen der Sternchen und das Hellwerden der Flüssigkeit eintrat, wurde Sämmtliches durch ein leinenes Tuch in ein vorher erwärmtes Gefäß colirt, wo dann die Sternchen im Colatorio zurückblieben und die ganz helle Flüssigkeit durchlief. Die ausgeschiedenen Sternchen wurden mit 12 Unzen siedenden Alkohol von 82 p. C. aufgelöst, um die noch anhängende Seife abzuwaschen. Das nach dem Erkalten des Alkohols ausgeschiedene, getrocknete weißgraue Pulver wog 15 Gran und besaß folgende Eigenschaften:

a)